Monte el canastillo dentro de la freidora y cierre la tapa. Desbloquee el mango y bájelo suavemente para que los alimentos se sumerjan en el aceite y se inicie la cocción. Importante: durante y después de freír es posible que las gotas condensados caída de agua en el aceite caliente. El ruido fuerte se puede escuchar, es la reacción del agua con el aceite.

Después que el tiempo de cocción ha terminado, apague el botón de la freidora Off/On; presione la tecla de apertura tapa y esta se abrirá automáticamente. Levante el mango hasta su posición horizontal hasta que se bloquee automáticamente, levante el canastillo y coloque en posición de drene el exceso de aceite, espere algunos minutos para que drene el aceite.
Tabla de cocción

Los tiempos de cocción indicados solo son una guía y debería ajustarse según las cantidades y el grado de cocción deseada.

Presione la tecla de apertura tapa y esta se abrirá automáticamente. Levante el mango hasta su posición horizontal hasta que se bloquee automáticamente, levante el canastillo y coloque en posición de drene el exceso de aceite, espere algunos minutos para que drene el aceite.

Tabla de cocción

Tipo de preparación	Peso (g)	Temperatura ºC	Tiempo de cocción (min)
Pollo	500	180	9 - 10 min
Champiñones	500	150	6 - 7 min
Camarones	500	170	4 - 5 min
Papas fritas	500	160	11 - 12 min
	500	190	6 - 7 min
Filete de pescado	500	160	6 - 7min

Nota: Los tiempos de cocción indicados solo son una guia y debería ajustarse según las cantidades y grado de cocción deseado.

Características Técnicas:

Modelo : VF 25 MA
Potencia : 2000 W
Voltaje : 220 Volts
Frecuencia : 50 Hz

POLIZA DE GARANTIA VALORY

ACETOGEN garantiza al comprador original de esta FREIDORA, paralelamente a la Garantía Legal vigente, por el plazo 12 meses a partir de la fecha de adquisición del producto, de acuerdo a las condiciones de Garantía. **ACETOGEN** se compromete, dentro del plazo de garantía, a reemplazar o reparar libre de costo, cualquier componente que, por defectos de fabricación haya originado, a su juicio, fallas en el funcionamiento de la FREIDORA, cubierta por la presente Póliza. El plazo de 12 meses no será renovado o prorrogado, debido a reparaciones realizadas dentro de la Garantía, sin embargo, cada reparación particular efectuada dentro del período de 12 meses de Garantía gozará de una específica garantía de tres meses.

CONDICIONES DE GARANTÍA
La Garantía se limita a la entrega de la FREIDORA en perfectas condiciones de funcionamiento, sin que ello obligue a ACETOGEN a reemplazarlo por uno nuevo. Se perderá el derecho a Garantía en caso de:

• Intervenciones por personas ajenas a nuestros Servicios Técnicos.
• Mal manejo o uso abusivo de la FREIDORA.
• Defectos causados por el transporte.
• Enmiendas a la POLIZA de GARANTIA.
• Casos fortuitos ajenos a nuestra responsabilidad.
• Darle uso comercial.

La GARANTIA no se hace extensiva a daños en el acabado exterior o interior si los hubiere.

IMPORTANTE: Para recibir atención bajo las condiciones expuestas en esta POLIZA, sírvase presentar al Servicio Técnico Autorizado, la Factura, Guía o Boleta de Compra.

CALIDAD GARANTIA Y SERVICIO

SERVICIO TECNICO 390 27 00
Serviciotecnico@acetogen.cl
www.acetogen.cl
Conozca la amplia gama de productos **Valory** *visitando nuestro sitio web*

Valory
Contigo en el hogar

Manual del Usuario

Freidora
MODELO VF 25 MA

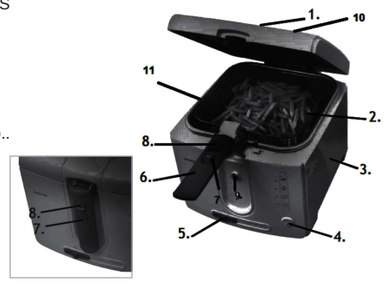
Antes de usar por primera vez su Freidora, lea cuidadosamente todas las instrucciones contenidas en este manual.

Conserve este manual como material de consulta.

Muchas gracias por preferir un producto VALORY.
Valory cuenta con el respaldo de la empresa Chilena ACETOGEN GAS CHILE S.A. que desde 1967, ha estado presente en el mercado , entregando atractivos productos. Estamos seguros de que este producto le brindará la satisfacción esperada y contribuirá a mejorar la calidad de vida de su familia.

COMPONENTES PRINCIPALES

1. Tapa
2.-Canastillo
3.- Cuerpo.
4.- Luz piloto On/Off..
5.-Selectro de temperatura.
6.-Mango
7.- Botón de apertura de mango..
8.- Botón de bloqueo de mango
9.- Botón para abrir tapa..
10.-Ventana superior
11.- Recipiente.



Precauciones

Lea estas instrucciones antes de poner su freidora en funcionamiento.

No deje este artefacto sin atención mientras esté funcionando.

No utilice al aire libre o en superficies húmedas.

Respete los niveles de llenado mínimo y máximo en el interior del recipiente. Utilice solo aceite para freír preferentemente vegetal (rico en grasas no saturadas). Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar con aceite.

Las partes metálicas de la freidora se calienten durante su funcionamiento, evite tocarlas o use guantes térmicos. Tome siempre el canastillo por el mango.

Para levantar o trasladar el artefacto use las asas ubicadas en los costados inferiores. Nunca traslade la freidora cuando esté funcionado o cuando el aceite todavía esté caliente.

Desconecte tirando del enchufe, nunca del cordón.

Este artefacto está diseñado solo para freír y no debe utilizarse para calentar otros líquidos. Durante su uso, coloque el artefacto sobre una superficie estable.

Este artefacto no está diseñado para ser usado por niños sin la supervisión directa de adultos.

No use el artefacto si el cordón o enchufe están dañados, si no funciona como debe si ha sufrido algún golpe o ha caído sobre alguna superficie mojada.

El aceite usado o sucio puede inflamarse si se caliente demasiado.

Recomendamos cambiar el aceite periódicamente. En caso de incendio, desenchufe y apague el fuego cerrando la tapa. Nunca utilice agua con este fin.

Desenchufe el artefacto cuando no lo esté usando, antes de limpiarlo o hacerle alguna mantención. No guarde el artefacto si el aceite está caliente, espere que se enfríe.

No ubique el artefacto sobre superficie metálicas, cocinas o algún tipo de calefactor o donde puedan producirse salpicaduras de agua.

IMPORTANTE: El aceite caliente puede producir quemaduras graves.
Nunca deja que le cordón cuelgue por el borde del mesón (un niño podría tirar del cordón y volcar la freidora ocasionándole graves quemaduras).
No haga funcionar la freidora sin aceite ya que ello provocaría serios daños al artefacto.
Como protección en caso de falla del termostato, esta freidora trae dispositivo de seguridad que desconecta el artefacto automáticamente para evitar sobrecalentamientos.
No lo conecte sin comprobar que el voltaje indicado en la placa de características y el de su casa coinciden.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe.

Para limpiar el exterior utilice un paño húmedo.
Para limpiar la tapa superior de la freidora, retire el canastillo y desmonte la tapa, tirándola hacia arriba. Lave con agua tibia sin retirar el filtro de su posición. Deje secar totalmente todas las piezas.

Para limpiar el recipiente y vacié todo el aceite del interior del recipiente; limpie con un papel absorbente, luego un paño húmedo con un poco de jabón suave y finalmente con un paño suave y seco.

IMPORTANTE: No sumerja el artefacto en agua u otro líquido.

Funcionamiento

Antes del primer uso, desembale con cuidado la freidora Valory y quite todo el material de embalaje. Mantenga el material (plástico bolsas y cartón) fuera del alcance de los niños.

Coloque el aparato en una base estable.
Al utilizar la freidora por primera vez, lave el canasto y el recipiente de acuerdo a las siguientes instrucciones.

1. Presione la tecla de apertura tapa y esta se abrirá automáticamente.
2. Levante el mango hasta su posición horizontal hasta que se bloquee automáticamente y el retiro de el canastillo. Elimine los elementos de embalaje (Bolsa plásticas, cartones, etc).
3. Tome el recipiente por sus asas laterales, levántelo y retírelo. Elimine las protecciones de cartón.
4. Lave el canastillo y el recipiente con agua jabonosa caliente y asegúrese de secarlos completamente. No utilice elementos o detergentes abrasivos.
5. Instale nuevamente el recipiente verificando que el vertedero calce con la ranura frontal del cuerpo
6. Si no desea usar de inmediato, monte el canastillo haciendo calzar las ranuras del mango en el vertedero del recipiente. Luego deslice el seguro hacia atrás, baje el mango y cierre la tapa.

IMPORTANTE: Nunca sumerja la freidora en agua u otro líquido.

Canastillo Abajo:

En esta posición el canastillo queda sumergido en el aceite.

Para ello deslice el seguro hacia atrás y baje suavemente el mango a su posición vertical.

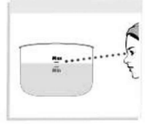
Llenado con aceite.

Utilice solo aceite para freír, preferentemente vegetal rico en grasas no saturadas. No es recomendable usar margarinas, aceite de oliva o manteca animal debido a su alta emisión de humos.

No mezclar distintos tipos de aceite (ej.: Aceite de maravilla con aceite de oliva, aceite usado con aceite nuevo).

1.- Verifique que el artefacto esté desenchufado y que el recipiente se encuentre vacio y completamente seco. Presione la tecla apertura y retire e

2.- Vierta entre 1,7 - 2,1 litros de aceite.
El nivel del aceite debe quedar entre las marcas MIN y MAX que están en el interior del recipiente.



Funcionamiento

Encienda la freidora con el botón on/off y la luz roja encenderá. Cuando la freidora alcance la temperatura seleccionada (esto tarda unos 8 minutos aprox.), se pagará la luz piloto, indicando que está lista para ser utilizada. Durante el uso la luz de encendido se apagara y encenderá alternadamente indicando que la temperatura se mantiene uniforme.

Primero coloque primero alimentos (tan secos como sea posible) dentro del canastillo.
No sobrecargue el canastillo ya que el exceso de carga hace bajar la temperatura del aceite y los alimentos absorben aceite y/o se cocinaran en forma inadecuada.